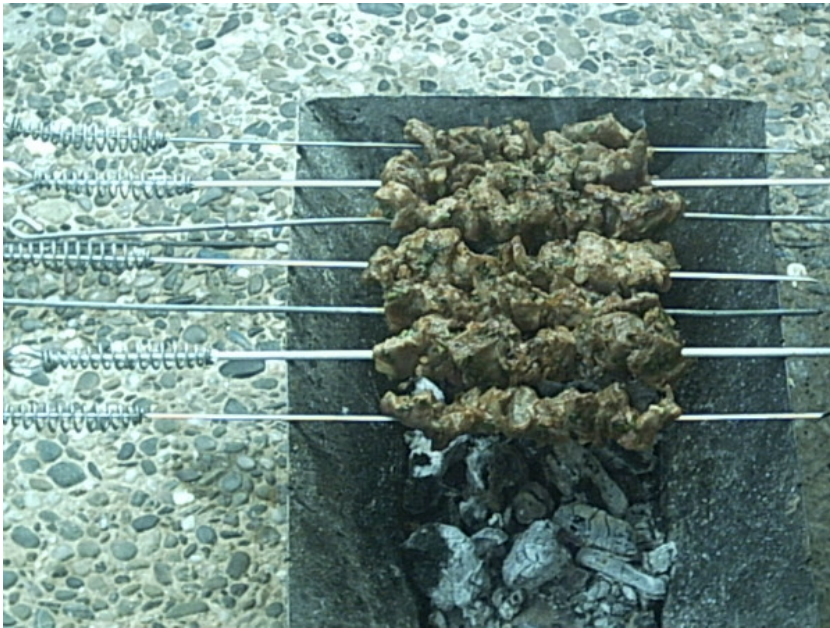


pinchitos de hígado(marroquis)



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Laura Patiño



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

El truco de esta receta:

no poner demasiado oregano o matara el sabor del resto de especias

Descripción:

a mi hermana no le gusta el hígado y estos pinchitos le encantan!

Ingredientes para 4 personas :

- un hígado de ternera
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen
- 1 cucharada rasa curcuma
- 1/2 cucharadita de oregano
- Cilantro picado
- una cucharada rasa de comino molido
- sal

Preparación:

Paso 1

trocear el hígado en trocitos ,en una fuente de cristal poner el cilantro picado ,el curcuma,el comino,el oregano,la sal y el aceite y mezclar bien ,añadir el hígado y mezclar ,meter en la nevera 4/5horas,ensartar los trozos de hígado y poner en la plancha o barbacoa,2 min por cada lado y listo!